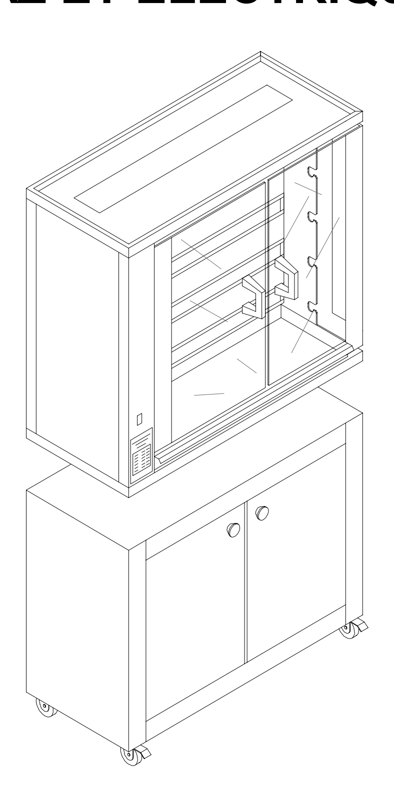
MODE D´EMPLOI

ROTISSOIRES DE POULETS VERTICALES
A GAZ ET ELECTRIQUES



INDEX

CHAPITRE 1

DESCRIPTIONS GENERALES

INDICATIONS.

Cet appareil doit être installer en accord avec la règlementation en vigueur, et doit être utilisé uniquement dans des lieux bien ventilés. Consulter les instructions avant de l´installer et de l´utiliser.

Pour l´installation de la rôtissoire suivez les instructions et les normes de la compagnie de gaz et faire appel à un technicien agrée pour l´effectuer.
Les appareils décrits ci-dessous sont d´usage collectif et leur maniement doit être effectué par du personnel qualifié pour cela.

DESCRIPTION DE L´APPAREIL.

La série de modèles que comporte la gamme de rôtissoires verticales que ce soit en version gaz ou électriques sont fabriquées entièrement en acier inoxidable AISI 304, excepté les composants qui servent de support à la transmission et les pignos de chaîne qui sont traités avec un bain antioxidant
Sur les différents modèles qui composent la gamme de rôtissoires verticales on trouve fondamentalement les éléments suivants (Fig. 1)

a) Structure, option avec support
b) Transmission
c) Equipement électrique de commande
d) Equipement de gaz
e) Portes vitrées
f) Accesoires

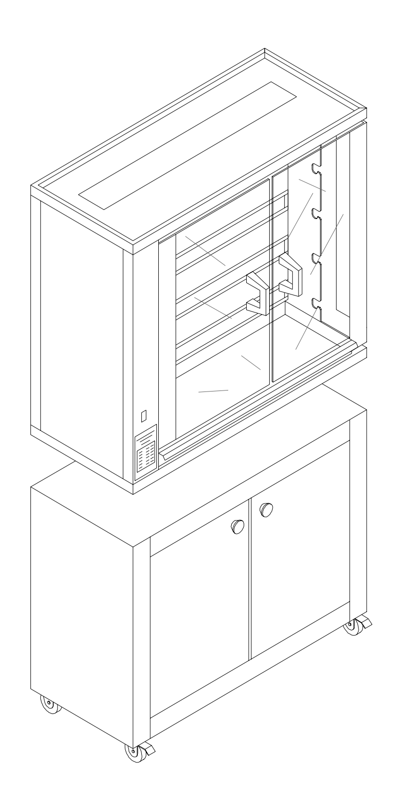


Fig. 1

STRUCTURE

C´est la partie destinée a supporter les différents éléments que comportent votre rôtissoire, les dimensions de celle-ci dépendent du nombre de broches qu´elle comporte et suivant elle est montée sur un socle ou non.

TRANSMISSION

Votre appareil est pourvu d´une transmission par chaîne destinée à entraîner toutes les broches de façon synchronisée.
La transmision est faite par un moteur réducteur dont la vitesse de rotation est de 4,5 r.p.m.

EQUIPEMENT ELECTRIQUE

Comprend le moteur décrit ci-dessus et un interrupteur de commande lumineux pour son contrôle et il est situé sur la partie inférieure gauche de l´appareil.

ATTENTION: La connxión de l´appareil au réseau est de 230V pour les modèles à gaz

Sur les modèles électriques à part la description antérieure it ya en plus un groupe de résistances électriques à 230V avec une piussance par brûleur de 3300W pour les modèles EE ou d´une résistance par broche d´une puissance de 4800W sur les modèles EEN.

ATTENTION: La connexión de l´appareil au réseau de 400V+N+T pour les modèles électriques.

EQUIPEMENT DE GAZ

Comprend autant de brûleurs à infrarouge avec leurs valvules de sécurité et de thermocouples, situés l´un au dessus de l´autre et déparés par un entre-brûleur que nombre de broches du modèle de votre rôtissoire.
Tout cela alimenté par une batterie avec une entrée pour l´alimentation de 3 /4”gaz pour les appareils qui fonctionnent au gaz naturel ou de 1 /2” gaz pour les appareils qui fonctionnent au Butane/ Propane.

PORTES VITREES

Compren deux feuilles de verre trempé avec des poignées de matériel isolant.
Les vitres sont montées sur la partie frontale de votre rôtissoire, leurs fonctions sont de vous protéger de la chaleur pendant le fonctionnement de la rôtissoire ainsi que de protéger la rôtissoire des agents extérieurs.

ATTENTION: Essayez de ne pas cogner les vitres ce qui provoquerait la brisure sur le moment ou bien plus tard sans cause apparente.
Ne laisser aucun brûeur allumé les vitres fermées s´ils ne sont pas munis de viandes à rôtir.
Maintenir les vitres toujours propres et vérifiez qu´elles soient sèches avant chaque opération.

ACCESSOIRES

Votre rôtissoire est équipée d´une série d´accessoires comme les broches, pics, crochet enlève broches et plateau.

a) Broches: Leur fonction est de fixer les viandes à rôtir au moyen des pics sur les broches celles-ci ont une section carrée afin qu´une fois introduites sur les axes d´entraînement elles puissent tourner. Les broches sont munies d´une poignée en matière isolante pour éviter les brûlures. Le nombre de broches dépend du modèle de rôtissoire choisi.
b) Plateau: Situé à l´intérieur de la chambre de la rôtissoire et sous les broches, sa fonction est de récupérer les graisses et jus que les rôtis dégagent.

CHAPITRE 2

INSTALLATION

ESPACE OCCUPE.

Pour une installation correcte votre rôtissoire exige un espace minimum égal à ses dimensions plus la distance au mur ou à un autre appareil comme indiqué sur la Fig. 2.
Son installation devra se réaliser en accord avec les normes de sécurité en vigueur dans votre pays. La rôtissoire est un appareil de type A (il n´est pas nécessaire d´extraction pour les gaz de la combustion) cependant nous vous recommandons l´installation d´une hotte aspirante afin d´éviter des dégâts sur le plafond du local òu elle se trouve, ainsi que des dégâts produits par la chaleur et les graisses pendant la cuisson.

ATTENTION: Avant de placer ou d´installer la rôtissoire vérifiez les mesures indiquées dans la chapitre 5 paragraphe "Renseignements techniques"

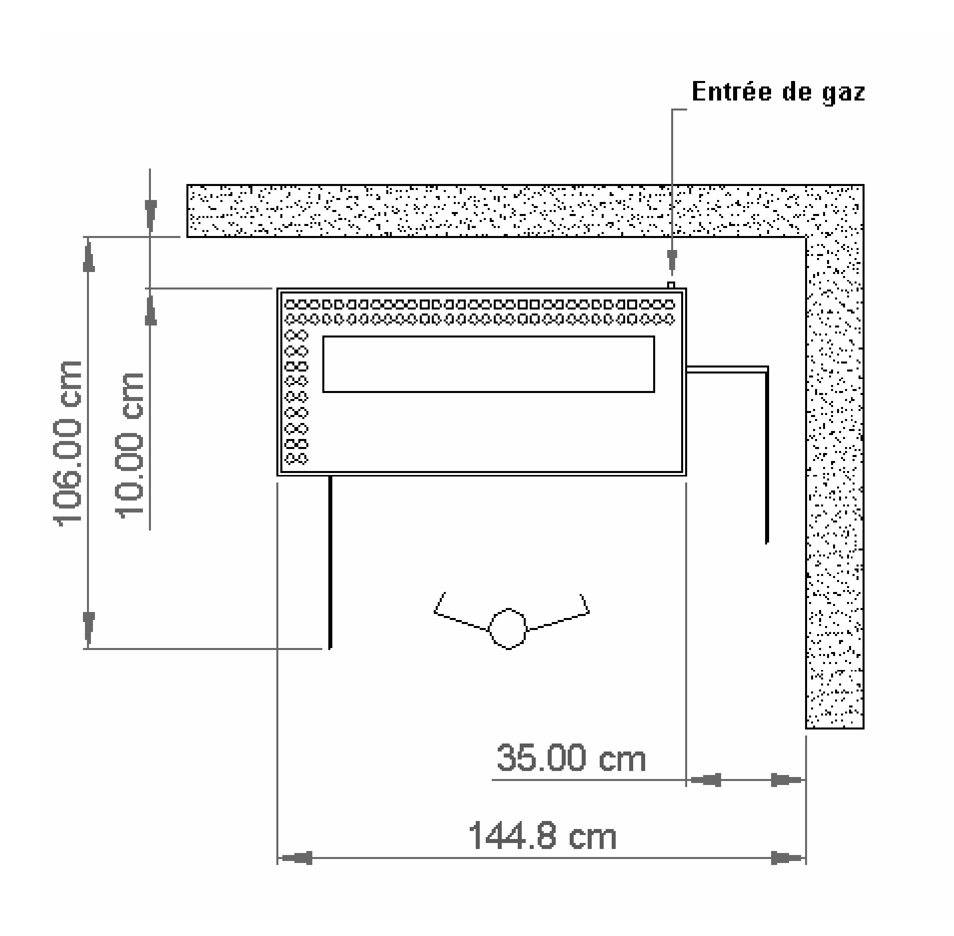


Fig. 2.

Attention:
Avant la mise en fonctionnement de votre rôtissoire vérifiez que la tension ainsi que la pression et le type de gaz coincident avec ceux indiqués sur la plaque de caractéristiques située sur la partie inférieure gauche du frontal de votre rôtissoire.
Ne pas déposer ou placer d´objet sur le toit de la rôtissoire et sur les parties latérales qui puisse obstruer les grilles de ventilation.

CHAPITRE 3

DESCRIPTION DES COMMANDES

ROTISSOIRES A GAZ

ALLUMAGE DES BRULEURS

Votre rôtissoire doit être connectée à une prise de courant avec prise de terre et avec une tension et type de gaz et pression comme celles que figurent sur la plaque de caractéristiques.
Ceci vérifié vous procèderez comme indiqué ci-dessous:

a) Ouvrez la clé d´arrivée générale de gaz.
b) Appuyez la commande du brùleur choisi et d´un quart de tour en sens inverse des aiguilles d´une montre arriver à la position de maxium (Fig. 3)
c) Sans cesser d´appuyer approchez une flamme du brûleur jusqu´à ce qu´il soit allumé. Attendez 10 à 15 Secondes et lâcher, le brûleur doit rester allumé.
d) Pour le brûleur au minimum tournez la commande en sens inverse des aiguilles d´une montre sans appuyer de la position maximum à la postion minimum. (Fig.3)
e) Pour éteindre le brûleur tournez la commande dans le sens des aiguilles d´une montre de n´importe qu´elle position jusqu´à l´indicateur de fermeture.

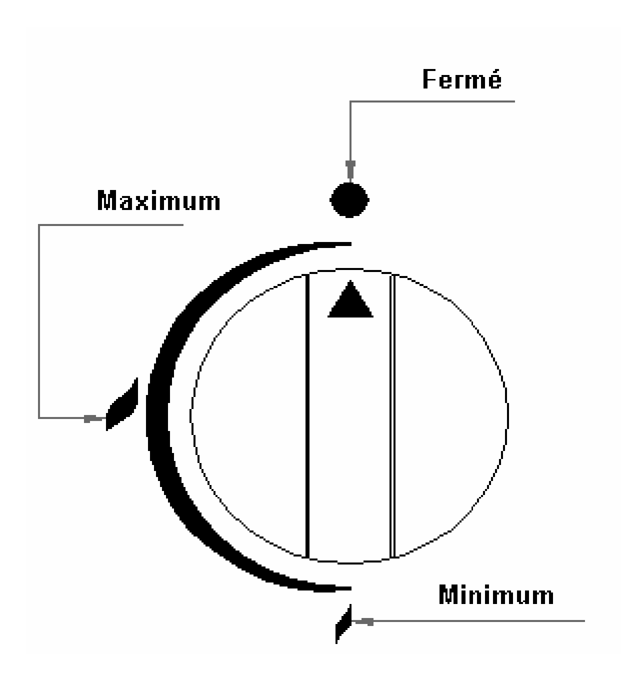


Fig. 3

ORDRE D´ALLUMAGE

Commencez toujours par la partie supérieure jusqu´au dernier de la partie inférieure.
Atenttion: Pendant la cuisson ne laissez pas un brûleur allumé si celui qui est en dessous est éteint.

ROTATION DES BROCHES

En appuyant sur l´interrupteur situé sur la partie inférieure gauche de votre rôtissoire celui-ci s´allumera mettant en fonctionnement la rotation des broches. Si vous rappuyez le voyant s´éteindra ainsi que la rotation de broches.

.

DESCRIPTION DES COMMANDES

ROTISSOIRES ELECTRIQUES

Les rôtissoires électriques doivent être connectées à une prise de courant de 400V+N+T avec son corresondant magnétothermique de protection.
Les rôtissoires électriques sont fournies sans le cable de raccordement à la connexion et celui-ci doit correspondre à la puissance de votre rôtissoire et aux normes en vigueur.

ALLUMAGE DES RESISTANCES

Une fois vérifié que la connexion au réseau électrique correspond bien à ce qui est indiqué sur la plaque de caractéristiques,il suffit de tourner la commande (Fig. 4) de la résistance choisie un quart de tour dans n´importe quel sens pour que les résistances se mettent à fonctionner.

Pour que celles-ci s´éteignent tournez un quart de tour la commande de la résistance choisie.

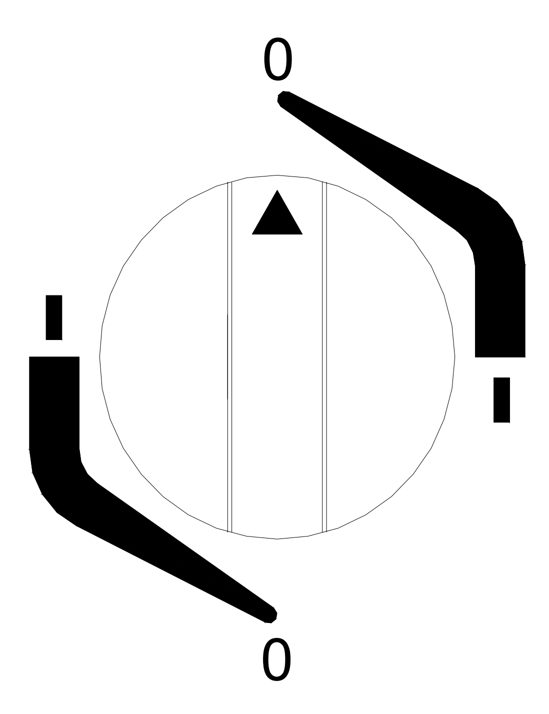


Fig. 4

ROTATION DES BROCHES

En appuyant sur l´interrupteur situé sur la partie inférieure de votre rôtissoire celui-ci s´allumera mettant en fonctionnement la rotation des broches. Si vous rappuyez le voyant s´éteindra ainsi que la rotation des broches.

CHAPITRE 4

CHARGEMENT ET NETTOYAGE DE LA ROTISSOIRE

CHARGEMENT

a) Placez le pic simple (1) sur la broche (3) jusqu´à ce qu´il arrive sur l´arrêt de celle-ci et fixez le avec la vis (2) Fig.5
b) Placez ensuite le poulet sur la broche en le fixant avec le pic placé avant introduisez sur la broche en pic double (4) et un poulet, répétez cette opération jusqu´au chargement de la broche et placez en dernier un pic simple et fixez le avec sa vis.

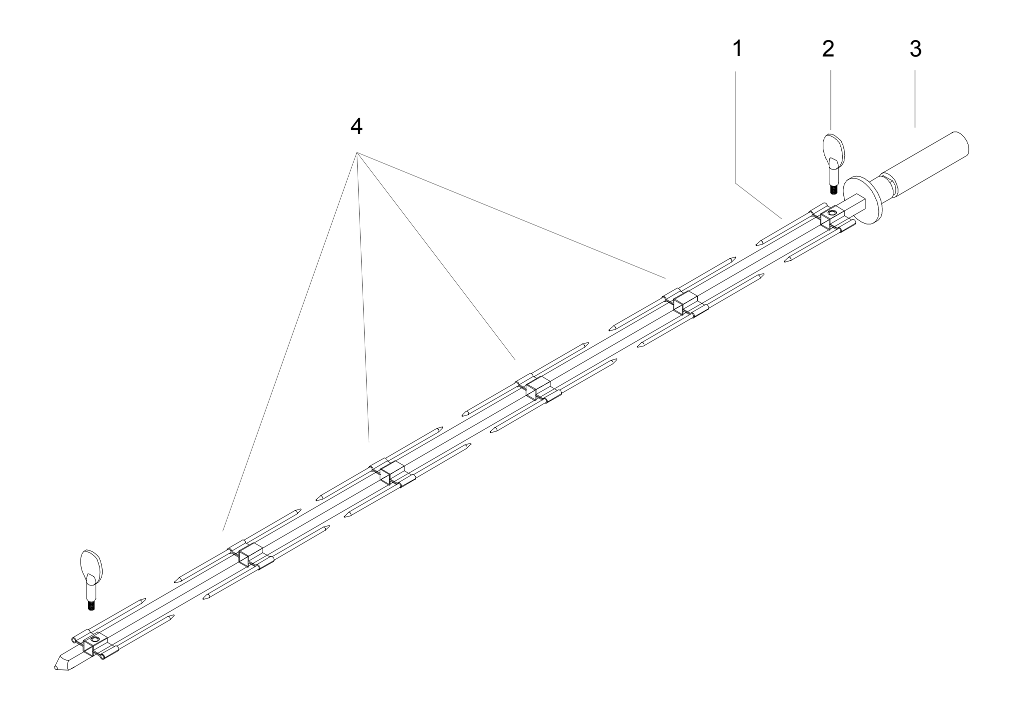


Fig.5

NETTOYAGE

Pour le nettoyage de votre rôtissoire n´importe quel produit existant sur le marché est acceptable. Prenez la précaution de ne pas verser du nettoyant liquide sur la superficie perforée du brûleur. N´utilisez pas de produits abrasifs sinon vous risquez d´endommager les superficies peintes ou en acier inoxidable.
De la propreté de votre rôtissoire dépend la qualité de vos rôtis.

Nettoyage de la plaque entre-brûleur. (Seuls les modèles à gaz et électriques EE)

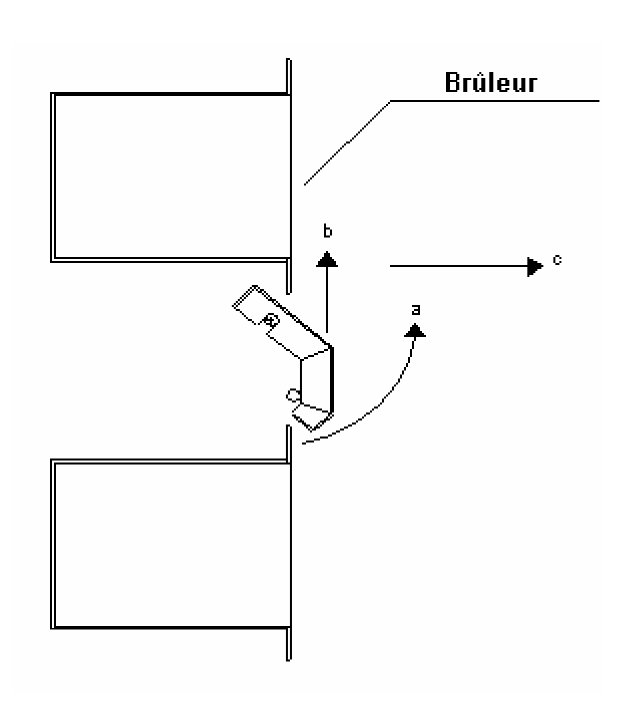
Cette plaque située entre les brûleurs se retire pour faciliter le nettoyable pour cela vous devrez suivre les degrés suivants **(fig. 6).**

a) Tirez la partie inférieure de l´entre-brûleur vers vous jusq´à ce qu´il reste en position horizontale.
b) Levez le jusqu´à ce qu´il bute.
c) Tirez le en suivant vers l´extérieur à ce moment là il sera hors de la rôtissoire.

Pour le remettre en place vous devrez agir de la façon suivante:

a) Introduisez l´entre-brûleur horizontalement de façon que les rainures de celui-ci coincident avec les pivots qui existent de chaque côté.
b) Laissez basculer l´entre-brûleur vers en bas.

Fig.6



NOTE: Il est conseillé que votre rôtissoire soit révisé périodiquement par un technicien spécialisé. Vous saurez ainsi que votre rôtissoire vous permettra de travailler dans de parfaites conditions.

CHAPITRE 5

Instructions techniques d´installation et de règlementation

Connexion de la rôtissoire

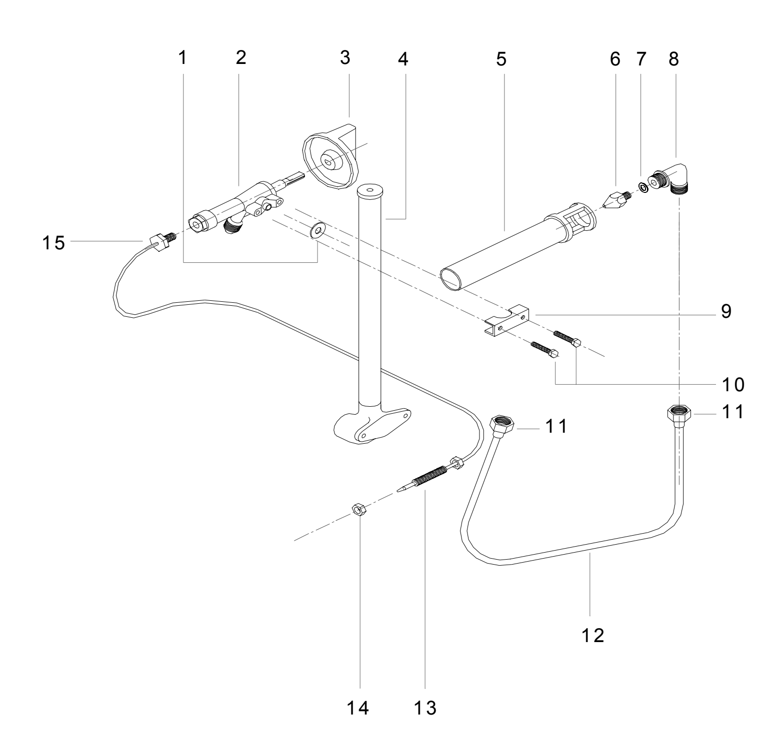
Sur la partie inférieure droite du coté postérieur de la rôtissoire se trouve le tube d´entrée de gaz qui est de 3 /4" gaz femelle, un raccord de 1/ 2" gaz est incorporé pour les rôtissoires qui fonctionnent en Butane/Propane, ce raccord doit être retirë pour le fonctionnement en Gaz Naturel, à côté de lui se trouve le cable de connexion pour le réseau électrique.

ATTENTION:
Vérifiez que la branchement de la rôtissoire soit de la même tension indiquée sur la plaque de caractéristiques et utilisez une prise de terre adéquate.

Changement de type de gaz

ATTENTION: Cette opération ne pourra être effectuée que par un technicien agréé

a) Vérifiez que l´arrivée de gaz de rôtissoire est bien fermée.
b) Changez le tube d´entrée de l´appareil. Cela se fait uniquement dans le cas de passer de l´utilisation Butane ou Propane pour utiliser Gaz Naturel, dans ce cas le diamètre intérieur du tube d´entrée ne sera jamais inférieur à 1,8 mm.
c) Retirez toutes les commandes (3) (ver fig.7) des robinets en tirant vers dehors.
d) Dévisez ensuite tous les vis qui fixent le cabhe de commandes.
e) Dévisez complètement les écrous (11) et retirez le tube (12)
f) Tirez en dehors du coude (8) et un ensemble formé par les pièces (5), (6) et (7) sortira.
g) Dévissez le coude (8) de cet ensemble et changez en suivant l´injecteur (6) par celui qui conviendra au type de gaz dont la rôtissoire fonctionnera, le diamètre de l´injecteur est inscrit sur l´injecteur. N´oubliez pas de changer le joint (7) par un neuf.
h) Procédez inversement à ce qui est décrit au paragraphe e) jusqu´au g) pour le montage.
i) Répétez cette opération pour tous les brûleurs de la rôtissoire.
j) Dès que toutes ces opérations sont réalisées VERIFIEZ qu´il n´y a pas de fuites de gaz et replacez le cahe de commandes.



Attention: N´oubliez pas de règler le minimum du brûleur dès que vous effectué le changement de gaz et changer l´étiquette "Apparareil préparé pour" située sur l´entrée de gaz sur la machine.

Régulation minimum du brûleur.

a) Retirez la commande de valvule du brùleur que vous désirez régler.
b) A travers l´orifice du cache de commandes introduisez un tourne-vis et tournez le vis (1) Fig 8. dans le sens des aiguilles d´une montre pour réduire le minimum ou en sens contraire pour augmenter le minimum.
c) Le minimum réglé replacez la commande.

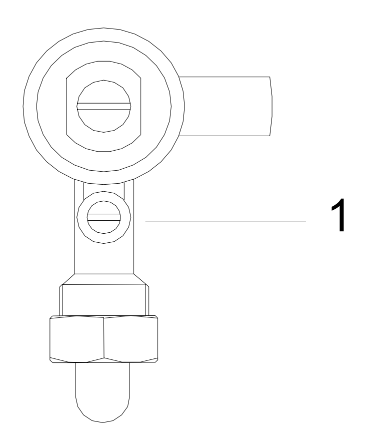


Fig.8

Tension de chaîne

a) Dévisez entièrement les vis qui fixent le cache de transmision et retirez le.
b) Dévisez légèrement la vis (1) Fig 9 et déplacez le tendeur vers la gauche, refixez le tendeur en appuyant sur la vis (1) quand la chaîne est tendue.

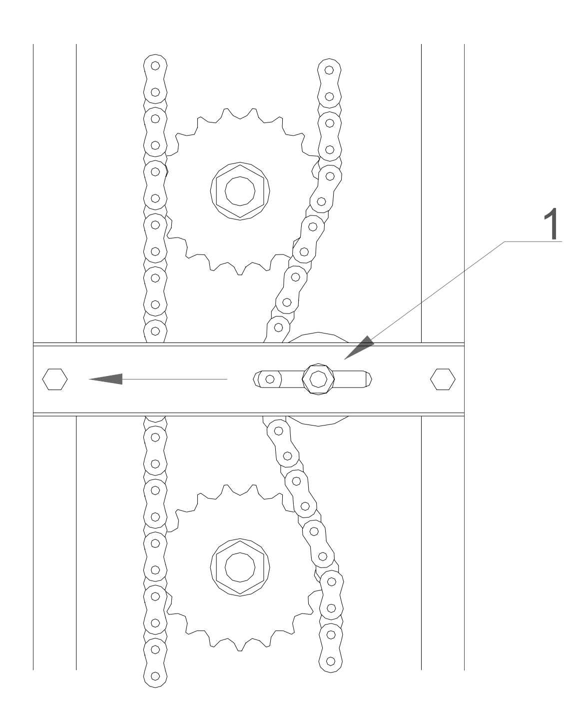


Fig.9

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES SUR LES ROTISSOIRES A GAZ

MODELE	Largueur x Profondeur x Hauteur	POIDS NET	GAZ	PRESSION	CONSOMMATION	PUISSSANCE Hs
1EG	1098 X 480 X 460	50 Kg	Butano	28/30/50	0,55 Kg/h	7,7 Kw
			Propano	37/50	0,49 Kg/h	6,8 Kw
			Gas Natural	18/20	0,58 m3/h	7 Kw/h
2EG	1098 x 480 x 640	66 Kg	Butano	28/30/50	1,10 Kg/h	15,4 Kw
			Propano	37/50	0,98 Kg/h	13,6 Kw
			Gas Natural	18/20	1,16 m3/h	14,0 Kw
3EG	1098 x 480 x 820	86 Kg	Butano	28/30/50	1,65 Kg/h	23,1 Kw
			Propano	37/50	1,47 Kg/h	20,4 Kw
			Gas Natural	18/20	1,74 m3/h	21,0 Kw
4EG	1098 x 480 x 1000	103 Kg	Butano	28/30/50	2,20 Kg/h	30,8 Kw
			Propano	37/50	1,96 Kg/h	27,2 Kw
			Gas Natural	18/20	2,32 m3/h	28,0 Kw
6EG	1098 x 480 x 1860	170 Kg	Butano	28/30/50	3,30 Kg/h	46,2 Kw
6EGD	1098 x 660 x 1860	204 Kg	Propano	37/50	2,94 Kg/h	40,8 Kw
			Gas Natural	18/20	3,48 m3/h	42,0 Kw
8EG	1098 x 480 x 1920	193 Kg	Butano	28/30/50	4,40 Kg/h	61,6 Kw
8EGD	1098 x 660 x 1920	230 Kg	Propano	37/50	3,92 Kg/h	54,4 Kw
			Gas Natural	18/20	4,64 m3/h	56,0 Kw

INJECTEURS DE BRULEUR

Gaz	Pression	Diametre
Butano	50 mbar	120
Propano	50 mbar	120
Gas Natural	18 mbar	170
Butano	28/30 mbar	120
Propano	30-37 mbar	120
Gas Natural	20/25 mbar	170

Nota: Le diamètre des injecteurs est inscrit sur les injecteurs mêmes (centième de mm)

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES SUR LES ROTISSOIRES ELECTRIQUES

MODELE	Largueur x Profondeur x Hauteur	Poids net	Tension	Puissance EE	Puissance EEN
1EE/1EEN	1098 X 480 X 460	48 Kg	400v+N+T	3,3 Kw	4,8 Kw
2EE/2EEN	1098 x 480 x 640	63 Kg	400v+N+T	6,6 Kw	9,6 Kw
3EE/3EEN	1098 x 480 x 820	80 Kg	400v+N+T	9,9 Kw	14,4 Kw
4EE/4EEN	1098 x 480 x 1000	95 Kg	400v+N+T	13,2 Kw	19,2 Kw
6EE/6EEN	1098 x 480 x 1860	160 Kg	400v+N+T	19,8 Kw	28,8 Kw
8EE/8EEN	1098 x 480 x 1920	183 Kg	400v+N+T	26,4 Kw	38,4 Kw
6EEND	1098 x 660 x 1860	194 Kg	400v+N+T		28,8 Kw
8EEND	1098 x 660 x 1920	220 Kg	400v+N+T		38,4 Kw

CHAPITRE 6

MONTAGE DES PIECES DE RECHANGE

ATTENTION: Ces opérations doivent être réalisées par un technicien agréé

Changement du moteur réducteur.

a) Déconnecter la rôtissoire du réseau électrique, retirer le cache de transmision situé sur le côté gauche de la rôtissoire, en dévissant les vis qui le fixent.
b) Dévisser les vis (4) Fig 10, pour retirer la chaîne qui unit le pignon (3) à l´axe de la première broche.
c) La chaîne retirée oter les vis (4) pour retirer le support de moteur (5) près du moteur réducteur.
d) Dévisser la vis qui fixe le pignon (3) à l´axe du moteur réducteur pour l´oter de l´axe, dévisser les vis (2) pour démonter le moteur réducteur du support.
e) Changez le moteur réducteur et procédez inversement pour le montage.

ATTENTION. La chaîne du moteur quand elle est tendue correctement doit avoir sur la partie centrale une flexion de 1 cm approximativement. Un excès de tension de la chaîne produit un effort inutile sur le travail motoréducteur.

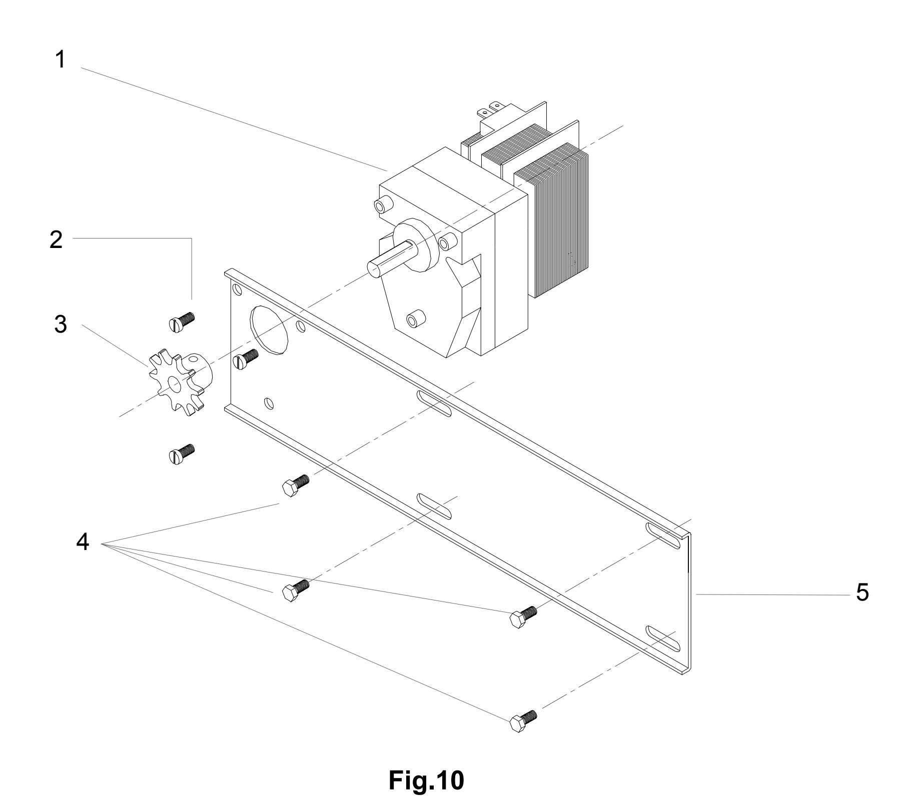


Fig.10

Changement d´une valvule.

a) Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique, fermez la clé de passe de gaz. Vérifiez que le passage de gaz n´est pas ouvert de continuer l´opération.
b) Retirez toutes les commandes de valvule (situées sur le côté droit de la rôtissoire) en tirant sur elles vers le dehors.
c) Retirez toutes les vis qui fixent le cache de commandes et retirez le cache.
d) Retirez le tube (12) Fig 7 en retirant les écrous (11) de la valvule que vous voulez changer, démontez ensuite le thermocouple de la valvule en otant l´écrou (15).
e) Desserrez entièrement les vis (10) qui près de la bride (9) fixent la valvule à la batterie.
f) Procédez inversement à ce qui est expliqué dans les paragraphes précédents pour monter la nouvelle valvule et n´obliez pas de chager le joint (1) par un neuf.
g) Vérifiez qu´il n´y a pas de fuites de gaz, réglez le minimum du brûleur et placez ensuite le cache et les commandes.

Changement d´un thermocouple

a) Déconnectez la ròtissoire du réseau électrique, fermez la clé de passage du gaz. Vérifiez que le passage du gaz n´est pas ouvert avant de continuer l´opération.
b) Retirez toutes les commandes de valvule (situées sur le côté droit de la rôtissoire) en tirzant sur eux vers dehors.
c) Retirez toutes les vis qui fixent le cache de commandes et retirez le cache.
d) Retirez les écrous (15) et (9) (Fig 7) du thermocouple que vous voulez changer et retirez le thermocouple.
e) Montez le nouveau thermocouple en procédant inversement à ce qui est expliqué dans le paragraphe précedent et placez ensuite le cache et les commandes.

Changement d´un brûleur

a) Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique, fermez la clé de passage du gaz. ***Vérifiez que le passage du gaz n´est pas ouvert avant de continuer l´opération.***
b) Retirez toutes les commandes de valvule (situées sur le côté droit de la rôtissoire) en tirant sur eux vers dehors, retirez ensuite les entre-brûleurs supérieur et inférieur correspondants au brûleur que vous voulez changer.
c) Dévissez toutes les vis qui fixent le cache de commandes et retirez le cache.
d) Retirez toutes les vis qui fixent le cache postérieur et tirez sur lui vers la gauche pour le retirer.
e) Retirez le tube 12 et le thermocouple 13 Fig. 11 correspondant à la valvule du brûleur que vous voulez changer en retirant les écrous 11 et 14.
f) Tirez en dehors le coude 8 pour retirer le venturi du brûleur, desserrez tous les écrous qui fixent le brûleur 16 à son support 17.
g) Retirez le brûleur et fixez le nouveau sur son support.
h) Procédez inversement à ce qui est expliqué dans les pragraphes précédents pour le montage. Verifiez qu´il n´y a pas de fruites de gaz et placez les caches et n´oubliez pas de régler le minimum du brùleur.

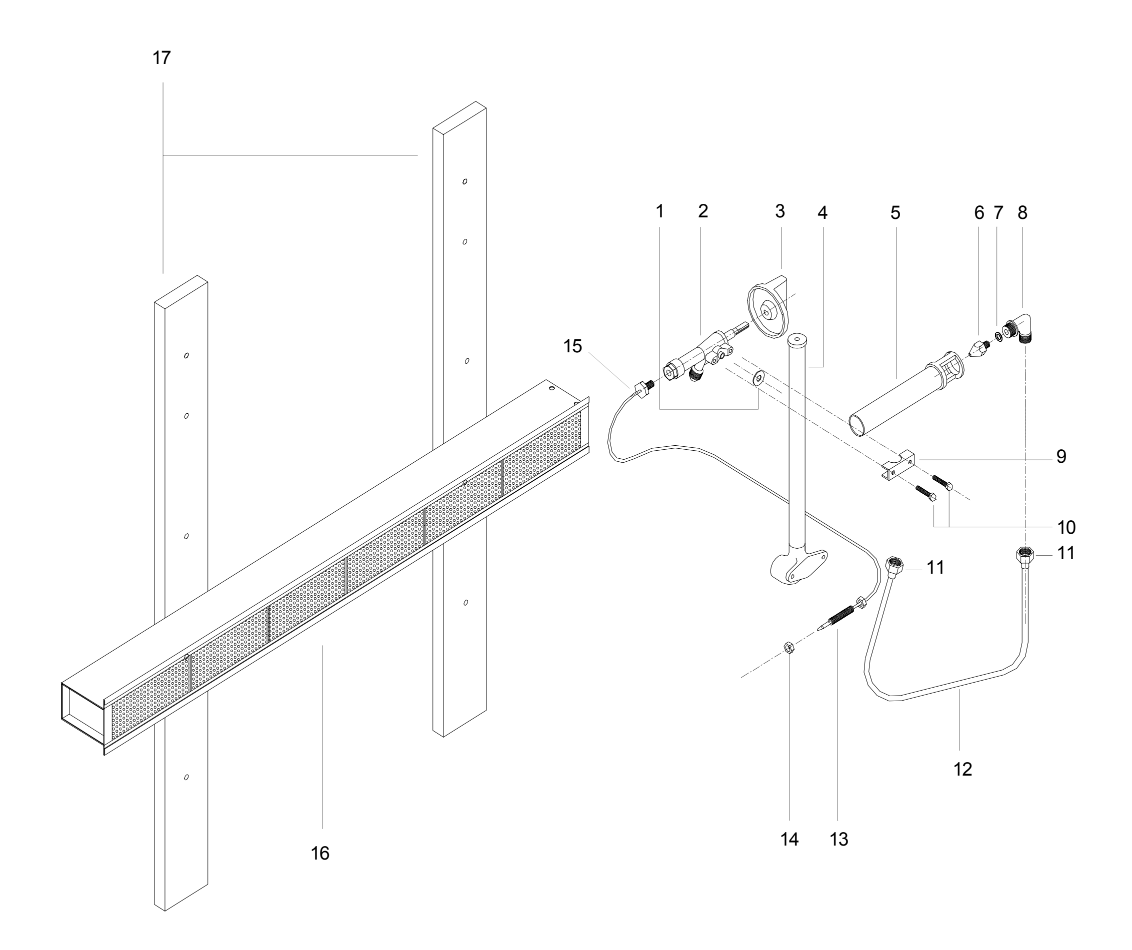


Fig.11

Changement de résistances (seulement modèles EE)

a) Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique Verifiez avant de continuer que la rôtissoire est déconnectée.
b) Tirez des commandes (4) Fig 10 des interrupteurs en dehors, retirez le cache de commandes en dévissant toutes les vis qui le fixent, retirez les vis du cache postérieur et tirez le vers la gauche pour l´enelver. Otez l´entre-brûleur supérieur du tiroir qui contient la résistance à changer.
c) Déconnectez les cables des résistances.
d) Tirez vers le haut les baguettes (2) Fig. 12 et retirez les résistances (5) en tirant sur elles vers dehors.
e) Placez la nouvelle résistance et procédez inversement à ce qui est expliqué dans les paragraphes antérieurs pour son montage.
f) ***VERIFIEZ*** avant de connecter la rôtissoire au réseau électrique que vous avez bien effectué les connections.

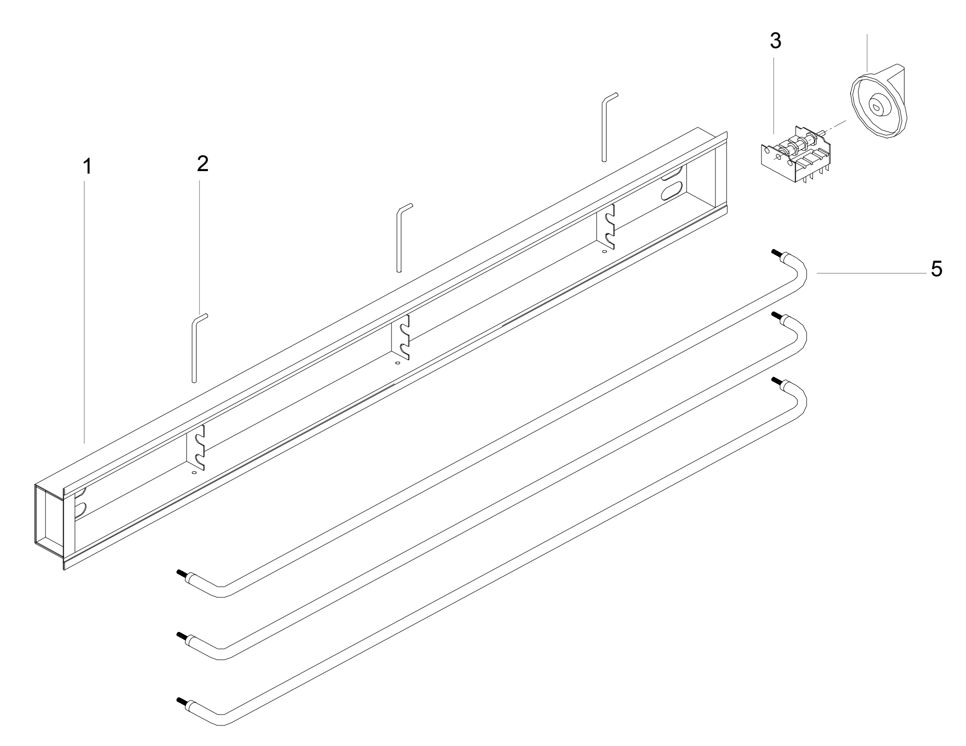


Fig.12

Changement des résistances (seulement modèles EEN et EEND)

a) Déconnectez la rôtissoire du réseau électrique VERIFIEZ avant de continuer que la rôtissoire est déconnectée.
b) Tirez des commandes (4) Fig 13 des interrupteurs en dehors, retirez le cache de commandes en dévissant toutes les vis que le fixent, retirez les vis du cache postérieur et tirez vers la gauche pour l´enlever.
c) Déconnectez les cables de la résistance à changer.
d) Dévissez les écrous (1) de la résistance et retirez la de son logement.
e) Placez la nouvelle résistance et procédez inversement à ce qui est expliqué dans les paragraphes antérieurs pour son montage.
f) Verifiez avant de connecter la rôtissoire au réseau électrique que vous avez bien effectué les connections.

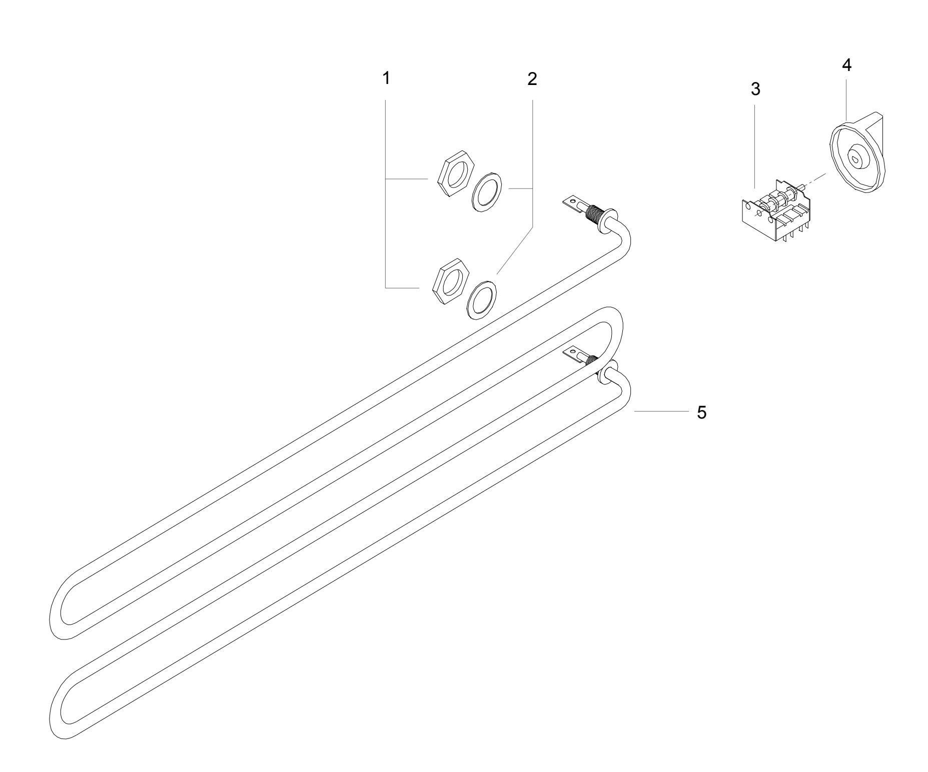


Fig.13

APPENDICE A

Liste de pièces susceptibles de changement

Dénomination	Código
Brûleur	030001
Valvule de sécurité	030112
Bride de valvule de sécurité	030113
Joint de klingérit pour valvule	030114
Thermocouple	030115
Ecrou de thermocouple	030135
Bobine de valvule	030116
Injecteur butane/propane (28-30 mbar)	030117
Injecteur butane/propane (50 mbar)	030119
Injecteur Gaz Naturel	030118
Moteur réducteur 220V pour 1,2,3,4,6 EG, EE et EEN	020112
Moteur réducteur 12 V cc	020114
Moteur réducteur 24 V cc	020115
Moteur réducteur 24 V pour 8 EG, EE, EEN et doubles	020118
Transformateur pour 8 EG, EE, EEN et doubles	020119
Résistance 1100w pour rôtissoires EE	030137-E
Résistance 4800w pour rôtissoires EEN et doubles	030138-1
Interrupteur simple	06004
Interrupteur double (rôtissoire avec lumière)	060006
Interrupteur céramique	030138-E
Lampe à quartz	010013
Baguette fixation résistances EE	030144-E
Broche sans pics	0500001
Pic simple (sans vis)	050107
Pic double	050110
Vis de pic	050116
Crochet enlève broches	050114
Vitre mod. 1EE, 1EG, 1EEN	040105
Vitre mod. 2EE, 2EG, 2EEN	040205
Vitre mod. 3EE, 3EG, 3EEN	040305
Vitre mod. 4EE, 4EG, 4EEN	040405
Vitre mod. 6EE, 6EG, 6EEN, 6EEND	040605
Vitre mod. 8EE, 8EG, 8EEN, 8EEND	040805

APENDICE B

CATEGORIAS Y PRESIONES DE GAS.

ES	CAT	II2H3+
	mbar	18-28/37

BE	CAT	II2E+3+
	mbar	20/25-28/37

IT	CAT	II2H3+
	mbar	20-30/37

DE	CAT	II2E3B/P
	mbar	20/50

FR	CAT	II2E+3+
	mbar	20/25-28/37

NO	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/30

AT	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/50

LU	CAT	II2E+3+
	mbar	20/25-28/37

NL	CAT	II2L3B/P
	mbar	25/30

FI	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/30

DK	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/30

PT	CAT	II2H3+
	mbar	20-30/37

GR	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37

CH	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37

GB	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37

IE	CAT	II2H3+
	mbar	20-28/37

SE	CAT	II2H3B/P
	mbar	20/30